



2018 20 Aldeas

VT Castilla y León, Condado de Haza (Bio), Familia Fernández Rivera Grupo Pesquera

Il Pesquera biologico a 95 punti

Descrizione del vino:

Il primo vino certificato biologico della famiglia Fernández è già un punto di riferimento tra i vini biologici. La giovane Lucia Pascual, nipote di Alejandro Fernández, ha creato una sorpresa con un Tempranillo fruttato e accessibile, invecchiato per 12 mesi in barrique. Il suo nome è un omaggio ai 20 comuni che circondano il vigneto e che costituiscono la contea di Haza.

Nota di degustazione:

Viola brillante con riflessi rosso ciliegia. Un delizioso sapore di frutta emerge dal bicchiere. Un vero e proprio cesto di frutti rossi e neri, ciliegie rosse, prugne e mele rosse, con sottili note tostate. Al palato, la freschezza dell'uva si fa sentire, con un'acidità sottile e sapori di frutta esplosivi sostenuti da una leggera nota tostata proveniente dalla botte.

Abbinamenti:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:

ES

Regione:

Castiglia-León

Produttore:

Condado de Haza-Familia Fernández Rivera

Valutazioni:

James Suckling 95/100

Vinificazione:

12 Mesi in Barrique

Viticultura:

Bio

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

fino a 2028

Varietà d'uva:

100% Tempranillo

Numero di articolo:

1060418

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

20 Aldeas

VT Castilla y León
Condado de Haza (Bio)
Familia Fernández Rivera Grupo Pesquera

Origine:	ES
Valutazioni:	James Suckling 95/100
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Maturità:	fino a 2028
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.